



# Boissons sans alcool et Jus de fruits

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33CL	4€
COCA-COLA ZÉRO 33CL	4€
FUZE TEA 25CL	4€
OASIS 25CL	4€
SPRITE 25CL	4€
PERRIER 33CL	4€
TONIC HYSOPE 20CL 	4€
original / concombre / citron / ginger beer spicy / fleur de sureau	
JUS DE FRUITS 25CL	4€
pomme, ananas, abricot, tomate, ACE	
SIROP À L'EAU 25CL	2.50€
SUPPLÉMENT SIROP	0.50€

## FRUITS FRAIS PRESSÉS

1 FRUIT	3.50€	
2 FRUITS	5.50€	
orange / citron / citron vert / concombre		
DETOX	6.50€	
citron vert, menthe fraîche, concombre		
<b>EAUX</b>	<b>1/2L</b> <b>0.75CL</b> <b>1L</b>	
SAN PELLEGRINO	4€	6€
PERRIER FINES BULLES	4€	6€
ACQUA PANNA		6€
VITTEL	4€	6€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	9€
(Classique, framboise, passion, coco)	
VIRGIN PIÑA COLADA	9€
VIRGIN SPRITZ	9€
VIRGIN GIN & TONIC	9€
VIRGIN BELINI	9€
VIRGIN KIR ROYAL	9€
(Pêche, framboise, fraise, grenadine)	
PASSION COLADA	9€
Ananas, coco, citron, fruit de la passion	
MOCOCO	9€
Framboise, coco, menthe, vanille	
MANGO	9€
Mangue, vanille, passion, citron, gingembre	

# Cocktails et Boissons alcoolisées

## COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO (Classique, framboise, passion, coco)	10€
PIÑA COLADA	10€
CUBA LIBRE	10€
CAÍPIRINHA	10€
MARGARITA	10€
MULE (Moscow/London/Jamaïcain)	10€
ESPRESSO MARTINI	10€
SEX ON THE BEACH	10€
MOJITO ROYAL (Classique, framboise, passion, coco)	11€

## GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE	10€
Aux notes d'agrumes et de poivre noir tonic Hysope, original, citron jaune, baies de genièvres	
KNUT HANSEN	12€
Au parfum frais de pomme et basilic, tonic Hysope au concombre, basilic frais, tranche de concombre, baies de genièvres	
UKIYO YUZU	12€
Au parfum de citron yuzu, tonic Hysope au citron, tranche de citron jaune	

## COCKTAILS ITALIENS & SPRITZ

AMERICANO	10€
Campari, martini rouge, eau pétillante, orange, citron	
SPRITZ VENEZIANO	10€
Bitter à l'orange, prosecco, eau pétillante	
HUGO SPRITZ	10€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante	
ITALICUS SPRITZ	10€
Liqueur de bergamote, prosecco, eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ	10€
Limoncello maison, prosecco, eau pétillante	
BELLINI	10€
Prosecco, pêche, citron	
LE FRENCHIE SPRITZ	11€
Bitter à l'orange, champagne, eau pétillante	

TOUS NOS COCKTAILS  
SONT RÉALISÉS AVEC AMOUR !

## COCKTAILS DELLA CASA

FRESCO	10€
Rhum, gingembre, jus de citron, menthe sirop de sucre	
NOCE DI COCCO	10€
Vodka, curaçao, malibu, sirop de grenadine	
LA REGGINA DELLA NEVE	10€
Vodka, curaçao, coco, fruit de la passion, citron vert	
PORN STAR MARTINI	10€
Vodka, vanille, fruit de la passion, citron vert, Prosecco	
TONKA	10€
Rhum, fleur de sureau, orange, vanille, fève de Tonka	
COPA CABANA BEACH	10€
Cachaça, citron vert, sirop de sucre, coco	
LAMPONE	10€
Gin, framboise, coco, gingembre, citron	
SMILE	10€
Rhum, vanille, ananas, mangue, fruit de la passion, gingembre	

## BIÈRES PRESSION

MORETTI (Bière blonde italienne)	4€	6.50€
AFFLIGEM DE SAISON	4.50€	7€
PICON	4.50€	7€
PANACHÉ	4.50€	7€
MONACO	4.50€	7€

## BIÈRES BOUTEILLES

BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE « SULAUZE »	33CL
PANPAN CULCUL (IPA)	6€
MLLE JALOUSE (Framboise)	6€
MACHOMAN (Blanche)	6€
MORETTI (Bière blonde italienne)	6€
HEINEKEN 0%	6€

## APÉRITIFS ET ANISÉS

RICARD	3.50€
PASTIS 51	3.50€
SUZE	4€
CAMPARI	4€
PORTO ROUGE	4€
MARTINI (Blanc / Rouge)	6€
KIR	6€
KIR ROYAL	6€
(Pêche / cassis / mûre / framboise / fraise)	
BALLENTINE'S	8€
JACK DANIEL'S	8€
HAVANA CLUB ESPECIAL	8€

## SPIRITUEUX

RHUM AUTENTICO NATIVO 15 ANS	10€
SALAZAR VIEUX	12€
WHISKY THE BROODY HEN	8€
CLAN DENNY SPEYSIDE	9€
YAMAZAKURA	11€
BOWSAW 100% STRAIGHT	12€
TEQUILA SILVER PATRON	9€
REPOSADO PATRON	9€
<b>LES BULLES</b> (Coupe/Bouteille)	
<u>LES CHAMPAGNES :</u>	
CHASSENAY D'ARCE BRUT	12€/75€
CHASSENAY D'ARCE BLANC DE BLANCS	110€

# Carte des Vins

## ROUGES

CHATEAU DE MONTFRIN 2024\* - CÔTES DU RHÔNE 6€ 24€  
AOP CÔTES DU RHÔNE

Un vin gouleyant aux notes de fruits rouges et une pointe mentholée.

DOMAINE PIERRE TEISSONNIERE – PRELUDE 2023\* 7€ 28€  
AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Notes de fruits rouges et d'épices, un rouge élégant.

LA RÉSERVE D'ESTOUBLON 2024\* 28€  
IGP MÉDITERRANÉE

Un vin de partage aux notes de fruits rouges.

VILLA CARUME – NERO D'AVOLA 2023\* 8€ 34€  
DOCG SICILIA

Cuvée élégante et authentique de Sicile, intense en fruits rouges.

CHATEAU PUECH HAUT – LOUP DU PIC 2024 9€ 41€  
AOP PIC ST LOUP

Ample, rond, soyeux. Notes de fruits rouges lié à un boisé délicat.

CHATEAU LES BUGADELLES - BERGERIE 34€  
AOP LA CLAPE

Languedoc proche de la mer, alliance de fruits rouges et tanins fins.

GUIBERTONI – LAMBRUSCO\* 34€  
IGP LAMBRUSCO

Vin rafraîchissant, gourmand et finement pétillant.

CHATEAU MONTFIN – SUR PILOTIS 2023\* 36€  
AOP CORBIÈRES

Gourmand et frais aux notes de groseilles et de cassis.

MAS DE L'ERME – LES PETITS PRINCES 2023\* 38€  
AOP TERRASSES DU LARZAC

Des tanins fondus pour une belle rondeur et une finale élégante.

CHATEAU GUIOT – JE SAIS QU'ON NE SAIT JAMAIS 2024 39€  
VIN DE FRANCE

Violette et fruits murs, un vin sans sulfites doté d'une belle amplitude.

DOMAINE MANOIR DU CARRA. FAMILLE SAMBARDIER - 2024 44€  
AOP MORGON

Un vin profond et intense rempli de notes de fraise et cerise.

PIANDIMARE – MONOLITH 2020 46€  
DOCG MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Charpenté, aux notes de cerises kirchées, réglisse et cacao.

NUMA CORNUT – LES MURIERS 2023 48€  
AOP BOURGOGNE

Des fruits croquants et une belle longueur envoûtante.

CANTAMESSA – LA VOCATA 2022 48€  
DOCG BARBARA D'ASTI

Un barbera d'asti complexe, aux notes de pruneaux et cerises.

GILLES ROBIN – ST JOSEPH 2023 56€  
AOP ST JOSEPH

Notes de fruits noirs, profond, relevant les épices d'une grande Syrah.

SAINT ANTONIN – CHATEAUNEUF DU PAPE 2024 78€  
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

Un Châteauneuf fin, subtil et élégant.

DEMARIE – BARBARESCO 2020\* 98€  
DOCG BARBARESCO

Un vin subtil aux tannins soyeux à la finale persistante.

NUIT ST GEORGES - NUMA CORNUT 2023 128€  
AOP NUIT ST GEORGES

Bouquet de fruits noirs et murs, équilibré, à la finale mentholée.

CHATEAU LA NEGLY - LA PORTE DU CIEL 2021 192€  
AOP LANGUEDOC

Des notes de mures, vanille, moka et tabac blond, opulent et soyeux.

## BLANCS

CHATEAU DE VALCOMBE – CHARDONNAY 2025\* 6€ 24€  
IGP PAYS D'OC

Un blanc sec élevé dans des fûts de chablis, belle touche d'élégance.

CHATEAU DE VALCOMBE – FOLLE ET DOUCE 2025\* 6€ 24€  
VIN DE FRANCE MOELLEUX

Un blanc très gourmand, jolies notes de fruits tropicaux et pêche.

CHATEAU PUECH-HAUT – CHILL 2025 6€ 24€  
IGP PAYS D'OC

Un vin faible en alcool, frais et fruité aux notes de passion et pêche.

CHATEAU GUIOT – NIMOIS NI TOI 2024\* 7€ 28€  
AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Un vin de partage, frais, gourmand et aromatique.

DOMAINE MINOS – MOSCATO D'ASTI 2025 8€ 36€  
DOCG MOSCATO D'ASTI

Légèrement frizzante aux arômes de pêche, d'abricot et de miel.

CHATEAU D'ESTOUBLON - EXCESSIVE 9€ 48€

Une bulle sans alcool fruitée et légèrement sucrée.

MAISON CORNUT - DONNA GELI 10€ 55€  
PROSECCO EXTRA DRY

Nez frais, fruité et floral. Bouche fraîche, légère et raffinée, bulles fines.

DOMAINE D'ESTOUBLON - ROSEBLOOD 2025 32€  
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Des notes de fruits à chair jaunes et une finale minérale.

ASSULI – FIORDILIGI 2023\* 42€  
DOCG SICILIA

Soyeux, une belle intensité aux notes d'ananas et de pamplemousse.

LA CHABLISIENNE – PAS SI PETIT 2024 44€  
AOP PETIT CHABLIS

Une belle tension, de la minéralité et une finale citronnée.

DOMAINE GUILLON BARILLOT – POUILLY FUMÉ 46€  
AOP POUILLY FUMÉ

Vin blanc sec et travaillé sur lie, belle fraîcheur gourmande.

DOMAINE DENIS JAMAIN - LES FOSSILES 2024 49€  
AOP REUILLY

Un vin de Loire très fin et très sec, élégante minéralité.

NUMA CORNUT – LES ACACIAS 2023 52€  
AOP BOURGOGNE

Fraîcheur et vivacité se mêlent parfaitement, onctuosité en finale.

MAS JULIEN - BLANCS DE RAISINS BLANCS 2023 69€  
IGP PAYS DE L'HÉRAULT

Vin blanc sec expressif et charnu pour une grande intensité aromatique.

CHATEAU MONT REDON – CHATEAUNEUF DU PAPE 2024 98€  
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

Une belle tension, de la minéralité et une finale citronnée.

DOMAINE GAUBY – VIEILLE VIGNES 2024\* 104€  
IGP CÔTES CATALANES

Profondeur, complexité et structure, notes de mandarines et de fleurs.

## ROSÉS

CHATEAU PUECH-HAUT – CHILL 2025 6€ 24€  
IGP PAYS D'OC

Un vin faible en alcool, léger et aérien à la palette aromatique fruitée.

CHATEAU DE VALCOMBE - PASTEL 2025\* 7€ 28€  
AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Une palette aromatique raffinée, notes d'agrumes et touches fleuries.

DOMAINE D'ESTOUBLON - ROSEBLOOD 2025 32€  
AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Une belle minéralité portée par des notes d'agrumes.

CHATEAU PUECH-HAUT – WATUSI 2025\* 8€ 39€  
AOP SABLES DE CAMARGUE

Une palette de fruits rouges, équilibre remarquable, belle longueur.

\* : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



RISTORANTE  
**FELICITA**  
— *Tutta la cucina italiana* —

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix affichés en euros (€), taxes et service compris.

